

LINEA

ANTICA



AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Formato:
750 ml

Vitigni:
Corvina Veronese 60%, Corvinone 25%, Rondinella 15%

Caratteristiche del vigneto:
Da vigneti siti nel comune di Negrar, nel cuore della Valpolicella Classica. Zona con altitudine compresa tra 100 e 300 m s.l.m. Terreno argilloso e calcareo.

Sistema di allevamento:
Pergola doppia.

Età delle viti in produzione:
30 anni.

Densità di impianto:
4.000 viti per ettaro.

Resa per ettaro:
Da una resa di 48 q.li di uva per ettaro vengono prodotti circa 19 ettolitri di vino.

Vendemmia e vinificazione:
La raccolta delle uve avviene esclusivamente a mano a partire dalla metà di settembre. Dopo un'accurata selezione, le uve vengono poste in cassette e messe ad appassire in locali asciutti e ben arieggiati.
Verso la fine di Dicembre si procede ad una pigiatura soffice, cui segue una lenta fermentazione.
Il vino ottenuto viene in parte affinato in botti da 30 Hl di rovere di Slavonia, ed in parte in piccole botti da 5 Hl (tonneaux) per 4 anni.

Conservabilità:
Se ben conservato alla temperatura costante di 14-15 ° C, coricato ed in assenza di luce, può mantenere le sue caratteristiche per 15-18 anni.

Colore: rosso con riflessi granati.
Profumo: grande intensità e persistenza, con profumi eterei, fruttati di amarene sotto spirito e prugna secca, con sentori di spezie e tabacco.
Sapore: denota struttura e decisa morbidezza, contrappunto di una vellutata tannicità.

Temperatura di servizio:
Servire ad una temperatura tra i 18°-20° C

Gastronomia:
Si abbina tradizionalmente alla selvaggina, alla carne alla brace, a brasati e formaggi stagionati.

Dati analitici del prodotto:
Grado alcolico svolto 15.5 %
Zuccheri riduttori residui 6 gr/l
Acidità totale 5,90 gr/l
Estratto secco netto 37 gr/l

